



## MON PAIN À LA VACHE QUI RIGOLE

### Ingrédients :

- 500g de farine
- 150g de semoule de blé fine
- 6 portions de vache qui rit
- 1 Cuillère à café de sel
- 1 Cuillère a soupe de sucre semoule
- 2 sachets de levure sèche de boulangerie
- 360 ml d'eau tiède

### Préparation :

Mettre les ingrédients dans le bol pétrisseur de votre robot : farine, semoule, vache qui rit, sel, sucre et la levure délayée dans un peu d'eau.



Pétrir tout en ajoutant l'eau tiède petit à petit.



Mettre en boule et laisser lever environ 1h30.





Diviser en 2 boules et mettre en forme : ici, j'en ai fait un en forme d'étoile et l'autre en forme de damier.

Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser lever environ jusqu'à ce qu'elles doublent de volume à peu près.



Enduire ensuite de jaune d'œuf et mettre des graines sur le dessus. Ici, sur le pain en forme d'étoile j'ai mis des graines de nigelle et sur l'autre des graines de pavot.



Cuire dans un four préchauffé au TH 6/7 pendant environ 40 min.

Bon appétit !